

Frytownica 12L-20



Opis

Frytownica – jako solidne urządzenie nabełtowe – jest doskonale przystosowana do użytku w profesjonalnej kuchni gastronomicznej dzięki obu 12-litrowym komorom. Kraniki spustowe tłuszczu, wyjmowane sita do panierowania oraz wychylne grzałki ułatwiają czyszczenie.

Cechy

• Grzałka ze stali szlachetnej:	Tak
• Grzałka:	Możliwość wychylenia
• Przyłącze urządzenia:	3 NAC
• Moc przyłączeniowa:	18 kW 400 V 50 Hz
• Wymiary kosza:	szer. 250 x gł. 230 x wys. 110 mm
• Pojemność kosza:	6,5 l
• Pojemnik zbiorczy na tłuszcz:	Nie
• Seria:	-
• Kolor:	Srebrno-szary
• Typ:	Urządzenie nastolne
• Tryb pracy:	Elektr.
• Ilość komór:	2
• Wymiary komory:	szer. 290 x gł. 308 x wys. 210 mm
• Pojemność komory:	12 l
• Ilość koszy:	2
• Strefa zimna:	Tak
• Termostat bezpieczeństwa:	Tak

► Dalej na następnej stronie



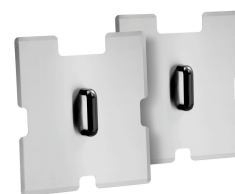
- 2 komory
- ✓ głęboko tłoczona
- ✓ pojemność komory: 12 litrów



- 2 kosze
- ✓ pojemność kosza: 6,5 litrów



- 2 kraniki do spuszczenia tłuszczu



- W zestawie
- ✓ 2 pokrywy
- ✓ 2 sita do panierowania

Frytownica 12L-20

- | | |
|-------------------------------|--|
| • Kran spustowy tłuszczu: | Tak |
| • Wyświetlacz cyfrowy: | Nie |
| • Zakres temperatury: | 50 °C do 190 °C |
| • Regulacja temperatury: | Ręcznie |
| • Kontrola temperatury oleju: | - |
| • Sterowanie: | Pokrętko |
| • Lampka kontrolna: | Nagrzewanie
Wł./wył. |
| • Włącznik/wyłącznik: | Tak |
| • Regulowana wysokość nóżek: | Nie |
| • Właściwości: | - |
| • W zestawie: | 2 kosze
2 pokrywy
2 sita do panierowania |
| • Materiał: | Stal szlachetna |
| • Ważna wskazówka: | - |
| • wymiary: | szer. 800 x gł. 650 x wys. 485 mm |
| • waga: | 29 kg |



Frytownica 12L-20 produkty dodatkowe

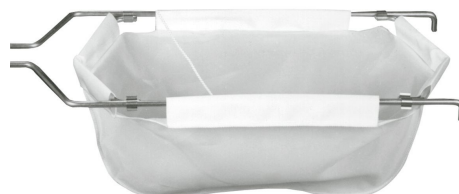
Pojemnik do usuwania tłuszczu 12L



- Pojemność: 12 l

Nr art. A150460V
GTIN 4015613274096

Filtr frytury



- Zakres temperatury do: 190 °C
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- Materiał: Tkanina specjalna
- Ważna wskazówka: Nie nadaje się do suszenia mechanicznego
- wymiary: szer. 250 x gł. 600 x wys. 155 mm
- waga: 0,52 kg

Nr art. A101999
GTIN 4016098100986

Filtr do oleju do frytownic TK60



CNS
18/10



- Wielkość przepływu: 60 litrów / min
- Czas cyklu: 4.5 min.
- Przystosowane do: Zbiorników o pojemności do 20 litrów
- Pojemność cząsteczkowa: 1.7 l
- Zakres temperatury do: 200 °C
- Możliwość przenoszenia: Tak
- Zasilanie akumulatorowe: Nie

Nr art. 162655
GTIN 4015613870793